DES SOLUTIONS POUR VARIER LES PLAISIRS ET PERSONNALISER VOS GALETTES

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

APPORTEZ DU FRUIT À VOTRE GALETTE

Compotes PatisFrance

Elaborées à partir de pommes fraîches pour une meilleure conservation des qualités nutritionnelles des fruits, nos compotes jouent la carte du goût, tout en offrant une texture fine et fluide en bouche pour le plaisir de tous.

Réalisées suivant un processus de cuisson-concentration, elles bénéficient d'une bonne stabilité à la cuisson et sont donc idéales en garniture de vos galettes.

Choisissez entre nos compotes 24%, 33%, la Pure Golden 26% ou la Superpomme 38% PatisFrance. Disponibles en boîtes 5/1.

Pour un jeu de texture, ajoutez la compote Pommes en Dés. Disponible en boîtes 3/1.

Fourrages prêts à l'emploi

Puratos Topfil, texture de type compoté

Avantages

- Forte teneur en fruits, 60% min
- Morceaux de fruits généreux
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Puratos Bakefil et Fourrage Framboise Pépins PatisFrance, texture de type confiture, sans morceaux

Avantages

- Teneur en fruit 25% min
- Permet une plus longue conservation du produit fini
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Disponible en sac de 5 kg.
DLUO de 6 mois; 9 mois pour le Topfil Framboise et 12 mois pour le Topfil Pomme en Dés

POIRES WILLIAMS

Chaque année, PatisFrance sélectionne pour vous les meilleurs fruits des vergers italiens.

Les poires Williams ont pour caractéristiques de posséder une peau lisse et brillante, ainsi qu'une chair fine et soyeuse.

Fondantes, sucrées et très parfumées, elles satisferont les palais les plus gourmands !

Demi-poires petits, moyens et gros calibres en boîtes 3/1 (PNE 1430 g) et 5/1 (PNE 2300 g)

PENSEZ AUX FRUITS SECS POUR DES GALETTES SAVOUREUSES ET PLEINES DE CROQUANT

Rigoureusement sélectionnés par nos soins, les fruits secs PatisFrance sont issus des meilleures origines : amandes de Californie ou d'Espagne, noisettes du Piémont ou de Turquie, pistaches d'Iran...

Tous nos fruits secs sont expédiés dans notre usine de Charmes où ils sont transformés, triés et calibrés avant d'être conditionnés.

PatisFrance-Puratos vous accompagne dans la création de vos galettes traditionnelles avec la gamme des **Amandes PatisFrance :**

- Un large choix : brutes, blanchies, poudre, entières, hachées, effilées, bâtonnets
- Garanties 100% « pur fruit de l'amandier »

Disponible en paquet ou carton de 1 à 25 kg.

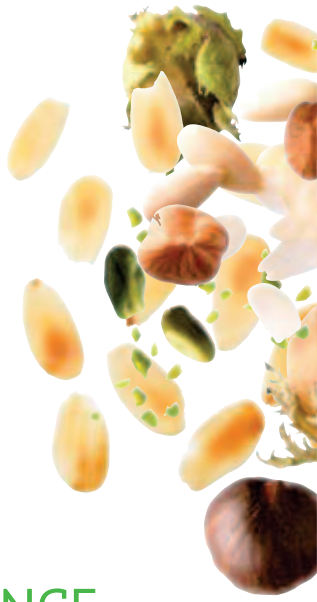
DLUO de 12 mois.

Osez des fourrages originaux pour vos galettes avec nos **fruits secs PatisFrance :**

- Noix - Noix de coco - Pignon – Pistache

Disponibles en différents conditionnements de 1 à 25 kg selon les fruits.

DLUO de 12 à 24 mois selon les fruits.



GAGNEZ DU TEMPS AVEC FRANGIMIX PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour crème d'amandes de qualité supérieure.

MODE D'EMPLOI

Frangimix PatisFrance	**1000 g**
Beurre pommade	350 g
Œufs entiers	350 g
Eau	0,1 l

AVANTAGES

- Amande pur fruit de l'amandier
- Appellation "Pur Beurre" autorisée dans le cas d'une utilisation avec des produits laitiers

Disponible en sac de 10 et 25 kg.
DLUO de 9 mois.

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Puratos Topfil Pomme en Dés

Fourrage aux fruits prêt à l'emploi avec morceaux

Avantages :

- Forte teneur en fruits (86%)
- Texture de type compotée
- Morceaux de fruits généreux
- Goût savoureux cru et cuit
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Disponible en seau de 4.5 kg.
DLUO : 12 mois

Galette Passion

Par Jonathan Mougel - Pour 6 galettes de 22cm

FEUILLETAGE À LA CRÈME

INGRÉDIENTS

Farine	1000 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
Sel	25 g
Beurre de tourage	600 g

MODE OPÉRATOIRE:
Réaliser la détrempe avec la crème à 4ºC. Laisser reposer une heure et donner les tours : 3 doubles et 1 simple avec 20 min de repos entre chaque.

APPAREIL POMMES PASSION

INGRÉDIENTS

Puratos Topfil Pomme en Dés	1000 g
Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance	350 g
Puratos Classic Maracuja	15 g

MODE OPÉRATOIRE:
Dresser en 5 cercles de 20 cm et surgeler.

CRÈME D'AMANDE

INGRÉDIENTS

Beurre	200 g
Amande Poudre PatisFrance	200 g
Œuf	200 g
Sucre	200 g
Extrait Naturel de Vanille 400 PatisFrance	10 g

MODE OPÉRATOIRE:
Crémer le beurre et le sucre puis ajouter les œufs, la vanille et la poudre d'amande. Dresser 175 g sur l'appareil pommes passion et surgeler.

MONTAGE

- Découper des disques de 22 cm de diamètre en feuilletage, dorer le pourtour et appliquer le palet surgelé de pommes-crème d'amandes.
- Déposer le couvercle, dorer et rayer.
- Cuire à 200ºC pendant environ 20 min, puis 180ºC pendant 10 min.

Appareil pommes passion
Crème d'amande

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Purées de fruits Starfruit

PatisFrance a sélectionné pour vous une palette de fruits issus des 4 coins du monde. Laissez-vous séduire par nos purées de fruits, sucrées à 10% et transformées en France.

Pratiques, elles raviront les papilles de vos clients dans de multiples applications : Crèmes glacées, parfaits et sorbets, coulis, compotée, confiture, crémeux, fourrages de macaron ou d'entremets, ganaches, mousses, palet gélifié ...

Saveurs disponibles :

Fruits du verger : Abricot, Pêche blanche, Poire, Pomme verte

Fruits rouges : Cassis, Fraise, Framboise, Fruits rouges, Griotte, Mûre, Myrtille

Fruits exotiques : Ananas, Banane, Cocktail exotique, Litchi, Mangue, Passion

Agrumes : Citron, Mandarine

Disponible en Doypack de 1 kg :
Stockage à température ambiante

Galette Cheesecake Myrtille

Par Gregory Geffard - Pour environ 6 galettes de 22 cm

FEUILLETAGE

INGRÉDIENTS

Farine	1000 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
Sel	25 g
Beurre de tourage	600 g

MODE OPÉRATOIRE:

Pétrir la détrempe avec les 3 premiers ingrédients.
Réaliser 6 tours avec le beurre.

FOURRAGE

INGRÉDIENTS

Puratos Deli Cheesecake	800 g
Crème pâtissière (réalisé avec Elsay PatisFrance)	400 g
Puratos Topfil Myrtille Sauvage	1000 g
Amande Poudre PatisFrance	200 g

MODE OPÉRATOIRE:

Mélanger le Deli avec la crème pâtissière.
Mélanger le Topfil avec la poudre d'amande.
Pocher sur une feuille en alternant une spirale de Deli et une spirale de Topfil puis surgeler.

MONTAGE

- Découper des disques de feuilletages de 22 cm.
- Déposer au centre un disque de fourrage.
- Refermer avec un second disque de feuilletage.
- Chiqueter, dorer et rayer les galettes.
- Cuire à 200°C pendant environ 40 min.

FINITION

- A la sortie du four utiliser Puratos Harmony Sublimo Neutre pour avoir un aspect brillant.
- Déposer quelques myrtilles.

Puratos Deli Cheesecake

Préparation prête à l'emploi à base de fromage frais

Avantages :

- Préparé avec 30 % de fromage frais
- Goût naturel et frais
- Aspect, sensation en bouche et texture proches des recettes traditionnelles à base de fromage frais
- Stable à la congélation / décongélation
- Peut être stocké à température ambiante quand le seau n'est pas ouvert

Disponible en seau de 5 kg.
DLUO : 6 mois

Puratos
Partenaire pour l'innovation